

50236547001

ET DISTRI
PARTS

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.

Le constructeur décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

COOKING HOBS

OPERATING INSTRUCTIONS **M2**

TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI **M2**

Dear Customer

Cher client,

We warmly thank you and we congratulate you on the choice you made.

This new product carefully designed and made with first choice materials has been carefully tested to satisfy all your requirements for a perfect cooking.

We ask you therefore to read and follow the easy instructions, which will permit you to obtain excellent results as from the first use.

Our best wishes to you.

Nous vous remercions vivement et nous vous félicitons pour le choix que vous avez fait.

Ce nouveau produit soigneusement étudié et construit avec des matériels d'excellente qualité, a été attentivement essayé pour satisfaire à toutes vos exigences et pour une cuisson parfaite.

Nous vous prions pourtant de lire et respecter les instructions qui vous permettront d'obtenir des résultats excellents dès la première utilisation.

Avec cet appareil moderne, nous vous souhaitons bon appétit.

THE MANUFACTURER

LE CONSTRUCTEUR

Contents - Table des matières

Instructions pertaining to user *Instructions pour le client*

installation	page 3
installation	page 3
use	page 3-4
emploi	page 3-4
maintenance	page 4
entretien	page 4

Instructions pertaining to installer *Instructions pour l'installateur*

installation	page 5
installation	page 5
electric connection	page 6
raccordement électrique	page 6
users' characteristics	page 6
caractéristiques utilisateurs	page 6

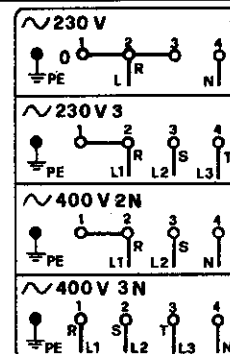
If one wishes a direct connection to the line, it's necessary to interpose an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm dimensioned for the plate load and in conformity with the rules in force (the ground cable yellow/green should be not interrupted by the switch). The plug on the omnipolar switch should be easily reachable with apparatus installed.

N.B. - The manufacturer declines all responsibility in case the above and the usual safety rules aren't respected.

Dans le cas d'une connexion directe au réseau, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, selon les normes en vigueur. Le câble de terre jaune/vert ne devant pas être interrompu par l'interrupteur. La fiche ou l'interrupteur doivent pouvoir être atteint facilement, l'appareil étant installé.

- le constructeur décline toutes responsabilités en cas de non observation des recommandations ci-dessus et des usages découlant des réglementations en vigueur.

Fig.5



H05RR-F3x2.5*

H05RR-F4x1.5*

H05RR-F4 x1.5*

H05RR-F5 x1.5*

*Considering contemporaneity factor of 0.75

En tenant compte du coefficient de simultanéité 0.75

Terminal boards
Tablette à bornes

ELECTRIC PLATES - PLAQUES ELECTRIQUES

SUPPLY ALIMENTATION	TYPE TYPE	POWER W PUISSANCE W	REGULATION REGLAGE
AC 230 V	NORMAL DIA.145 NORMAL DIA. 145	1000	RELEASED 7 POSITIONS (0+6) CLOCKWISE AND ANTICLOCKWISE ROTATION
	NORMAL DIA.180 NORMAL DIA. 180	1500	
	* QUICK DIA.145 * RAPIDE DIA. 145	1500	PAR A COUPS 7 POSITIONS (0+6) ROTATION DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE ET EN SENS INVERSE DE CELUI DES AIGUILLES D'UNE MONTRE
	* QUICK DIA.180 * RAPIDE DIA. 180	2000	
	AUTOMATIC DIA.145 AUTOMATIQUE DIA. 145	1500	THERMOSTATIC 13 INDICATIONS (0+12) THERMOSTATIQUE COULISSANTE 13 IND. (0+12)
	AUTOMATIC DIA.180 AUTOMATIQUE DIA. 180	2000	CLOCKWISE ROTATION ROTATION DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

* RED POINT - POINT ROUGE

Instructions pertaining to installer

Installation

The present instructions are turned to the skilled installer as a guide to installation, regulation and maintenance in compliance with the laws and the rules in force.

Positioning (Fig. 4)

The apparatus is provided to be built-in a work-top as shown in the special figure.
Present the sealing agent along all the perimeter.

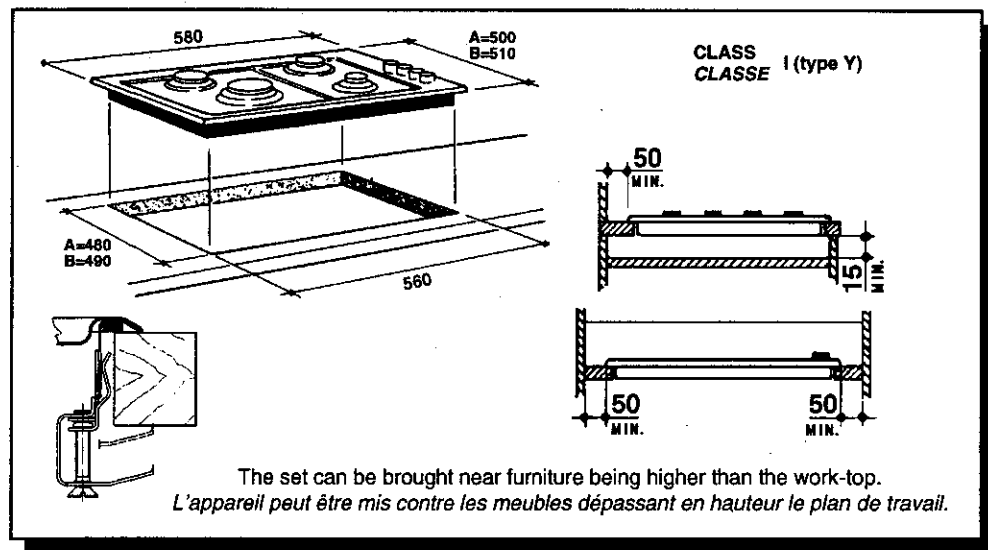


Fig. 4

Electrical connection (Fig. 5)

Before carrying out the electrical connection be sure that:

- the characteristics of the system are such as to satisfy what indicated on the part number plate applied to the bottom of the work-top;
- that the system is provided with the effective ground in compliance with the rules and the provisions of law in force. The ground is binding according to the law. In case the apparatus isn't provided with cable and/or with relative plug make use of material suitable for the absorption indicated in the part number plate and for the working temperature. The cable should reach in no point a temperature higher 50°C than of the room temperature.

Instructions pour l'installateur

Installation

Ces instructions sont destinées aux personnes qualifiées pour l'installation, le réglage et l'entretien selon les normes et lois en vigueur. Toutes les interventions se font avec l'appareil déconnecté du réseau électrique.

Encastrement (Fig. 4)

Cet appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail. Mettre sur tout le pourtour de la découpe le ruban adhésif livré avec l'appareil.

Raccordement électrique (Fig. 5)

Avant de procéder au raccordement électrique, s'assurer que:

- les caractéristiques de l'installation soit de nature à satisfaire à toutes les indications portées sur la plaque signalétique située sous l'appareil;
- que l'installation dispose d'un raccordement à la terre selon les normes et dispositions en vigueur. Au cas où l'appareil serait muni d'un câble et d'une fiche, s'assurer que ceux-ci sont appropriés en fonction des indications portées sur la plaque signalétique (puissance, température de fonctionnement). En aucun cas le câble ne devra atteindre une température supérieure de 50° à la température ambiante.

Instructions pertaining to user

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force.
As for the specific instructions see part pertaining to installer.

Use

Electric plates (Fig. 1 - 2 - 3)

Rotate the knob concerned to the position correspondent to the needs of cooking taking into consideration that to a higher number a higher heat supply corresponds, see table "use of electric plates").

"Quick and normal plates": clockwise and anticlockwise rotation with 7 fixed position (0+6).

"Automatic plates": clockwise rotation 0 to 12. The pilot lamp on indicates when plate is connected.

N.B.:

- When one makes use of electric plates, we advise receptacles with flat bottom having same diameter or lightly higher than that of the plate;
- avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply;
- don't leave the electrical plates on without receptacles on the top or with void pots and pans;
- check that the central sensor of the automatic plate results sliding in its seat so that it's possible to rest freely the bottom of the pan;
- at the end of cooking take again the knob to position of "on" and/or "off".

Instructions pour l'utilisateur

Installation

Toutes les opérations relatives à l'installation (raccordement électrique, raccordement au gaz, adaptation au type de gaz, réglages conséquents, etc...) doivent être faites par un personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.
En ce qui concerne les instructions spécifiques voir la partie réservée à l'installateur.

Emploi

Plaques électriques (Fig. 1 - 2 - 3)

Amener le bouton de commande correspondant à la plaque choisie en regard de la puissance souhaitée, sachant qu'au numéro le plus élevé correspond le maximum de puissance (voir notre tableau "utilisation des plaques électriques").

"Plaques rapides et normales": rotation dans un sens indifférent pour amener le bouton en regard de la puissance choisie de 0 à 6.

"Plaques automatiques": rotation dans le sens des aiguilles d'une montre de 0 à 12. L'éclairage d'une lampe témoin signale qu'une plaque de cuisson est en fonction.

N.B.:

- nous recommandons l'utilisation de récipients à fond plat d'une diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la plaque;
- éviter les débordements de liquide. Réduire la puissance une fois l'ébullition atteinte;
- ne pas laisser fonctionner à vide une plaque de cuisson ou avec un récipient vide;
- sur les modèles avec plaques automatiques, vérifier que le palpeur rentre dans son logement lorsque l'on pose un récipient dessus;
- en fin de cuisson, ramener le bouton de commande sur la position 0.

USE OF ELECTRICAL PLATES UTILIZATION PLAQUES ELECTRIQUES			
quick normal rapide	automatic automatique	intensity of heat intensité chaleur	types of cooking - types de cuisson
normale			
1	1 - 2	WEAK FAIBLE	melting of fats, etc. warming up of little quantities of liquid <i>faire fondre des graisses, etc; réchauffer des petites quantités de liquide</i>
2	3 - 4	GENTLE DOUX	warming up of medium quantities of liquid creams, long-cooking sauces <i>réchauffer des quantités moyennes de liquide crèmes et sauces à longue cuisson</i>
3	5 - 6	SLOW LENT	defreezing - warming up of large quantities of liquid cooking below boiling temperature <i>décongeler - réchauffer des grandes quantités de liquide cuisson au-dessous de la température d'ébullition</i>
4	7 - 8	MEDIUM MOYEN	cooking of soft roasts cooking at boiling temperature <i>cuisson de rôtis tendres cuisson à la température d'ébullition</i>
5	9 - 10	STRONG FORT	cooking of roasts - cooking of boiled meats-beefs cooking of meats in pan <i>cuisson de rôtis - cuisson de bouillis cuisson de viandes en poêle</i>
6	11 - 12	BRIGHT VIF	boiling of large quantities of liquid - frying <i>porter à ébullition des grandes quantités de liquide - frire</i>

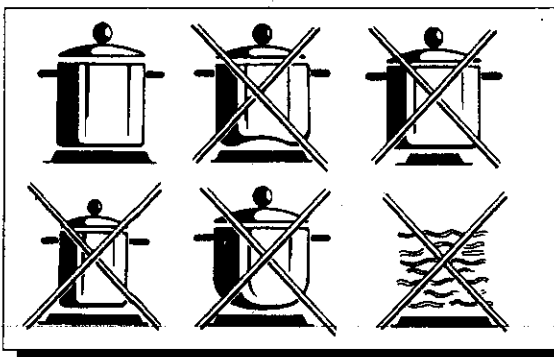


Fig. 1

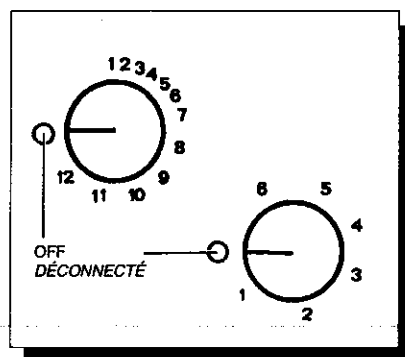
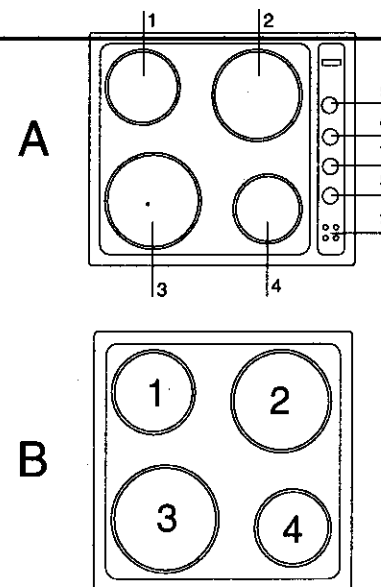


Fig. 2

USER - CONTROLS - INDICATIONS DESCRIPTION AND POSITIONING UTILIZATIONS - COMMANDES - SIGNAUX DESCRIPTION ET POSITIONNEMENT



1. Electric plate dia. 145
1. Plaque électrique dia. 145
2. Electric plate dia. 180
2. Plaque électrique dia. 180
3. Electric plate dia. 180
3. Plaque électrique dia. 180
4. Electric plate dia. 145
4. Plaque électrique dia. 145
5. Plate control 2
5. Commande plaque 2
6. Plate control 1
6. Commande plaque 1
7. Plate control 3
7. Commande plaque 3
8. Plate control 4
8. Commande plaque 4
9. Operation pilot lampe
9. Témoin fonctionnement

* Controls: see control panel instructions
* Commandes: voir instructions panneau de commandes

Fig. 3

Maintenance

Before every operation it's necessary to disconnect the apparatus.

To obtain a higher life of the apparatus concerned it's indispensable to carry out at regular intervals a carefully general cleaning bearing in mind the following:

- the s/s and/or enameled parts should be cleaned by means of suitable not abrasive or corrosive products (available on the market). Avoid chloride-base products (bleach, etc.)
- avoid leaving on the top acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon-juice, etc.)
- the electric plates have to be cleaned by means of a wet rag and lightly oiled with lubricant when they are still tepid.

Entretien

Avant toute opération, débrancher votre appareil. Afin de conserver votre appareil en parfait état, il est indispensable de procéder de temps en temps à un nettoyage soigneux en procédant comme ci-dessous:

- les parties en acier et/ou émaillées doivent être nettoyées au moyen de produits appropriés non abrasifs ou corrosifs. Éviter tout produit à base de chlore, eau de javel, etc.
- éviter de laisser sur le plan de travail des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)
- les plaques électriques doivent être nettoyées au moyen d'un chiffon humide et ensuite légèrement huilées (huile lubrifiante) alors qu'elles sont encore tièdes.
- vérifier de temps en temps l'état de conservation du tuyau flexible d'alimentation. En cas de perte, demander l'intervention immédiate d'un service spécialisé.

C

**PIASTRA ELETTRICA
CHAPA ELÉCTRICA
PLAQUE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC PLATE
PLACA ELÉCTRICA
ELEKTROPLATTE**

0.	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Spento	Tenue	Dolce	Lento	Medio	Forte	Vivo
Desligado	Fraco	Ligeiro	Lento	Médio	Forte	Vivo
Eteint	Faible	Douce	Lente	Moyenne	Forte	Vive
Off	Light	Mild	Slow	Medium	Live	High
Apagado	Debil	Suave	Lento	Mediano	Fuerte	Vivo
Aus	Schwach	Mild	Niedrig	Mittel	Hoch	Stark
Uit	Licht	Mild	Zacht	Middelwarmte	Warm	Hêet

C

**PIANO VETROCERAMICA
SUPERFÍCIE VETROCERAMICO (VIDROCERÂMICO)
PLAN VITROCÉRAMIQUE
PYROCERAM SURFACE
PLANO VIDRIOCERÁMICO
GLASKERAMISCHE FLÄCHE
GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT**

0.	1.	2.	3.	4.
Spento	Scaldavivande	Cottura piccole quantità	Cottura medie quantità	Cottura grandi quantità
Desligado	Aquecedor	Cozedura pequenas quantidades	Cozedura médias quantidades	Cozedura grandes quantidades
Eteint	Chauffe-plats	Cuisson petites quantités	Cuisson moyennes quantités	Cuisson grandes quantités
Off	Plate warmer	Cooking of small quantity	Cooking of medium quantity	Cooking of big quantity
Apagado	Calientaplatos	Cocción de pequeñas cantidades	Cocción de medias cantidades	Cocción de grandes cantidades
Aus	Tellerwärmer	Kochen von kleinen Mengen	Kochen von mittleren Mengen	Kochen von großen Mengen
Uit	Bordenwarmer	Koken van kleine kwantiteiten	Koken van gemiddelde kwantiteiten	Koken van grote kwantiteiten

- Il tipo grill con piano vetroceramico rigato è specifico per cotture alla piastra
- Der Grill mit gerillter Glaskeramikplatte eignet sich für Zubereitungen vom Rost
- Het grill-model met gegraveerd vlak van keramischglas is in 't bijzonder geschikt voor het op plaat koken van gerechten
- El tipo de parrilla con superficie de vidrio cerámico ranurado resulta específico para cocinar a la plancha
- This type of grill with ribbed pyroceram surface is specifically for hot-plate cooking
- Le type de gril avec surface en vitro-céramique cannelée est conçu spécialement pour les grillades
- O modelo de grill com superfície em vidro-cerâmica moldado é específico para assar na chapa

COD. 1.000.28.0

DOMINO

- ISTRUZIONI PARTICOLARI INTEGRATIVE
- DETAILED COMPLEMENTARY INSTRUCTIONS
- INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES COMPLÉMENTAIRES
- INTEGRIERENDE SONDERANWEISUNGEN
- INSTRUCCIONES PARTICULARES COMPLEMENTARIAS
- INSTRUÇÕES PARTICULARES INTEGRATIVAS
- ZONDERLINGE AANVULLINGSVOORSCHRIFTEN

(5023655300/9)

- **IMPORTANTE** Consultare istruzioni generali
- **WARNING** Consult the general instructions
- **NOTE IMPORTANT** Consulter les instructions générales
- **WICHTING** Den allgemeinen Anweisungen nachschlagen
- **IMPORTANTE** Consultar as instruções gerais
- **IMPORTANTE** Consultar las instrucciones generales
- **BELANGRIJK** Den gebruiksaanwijzingen goed raadplegen

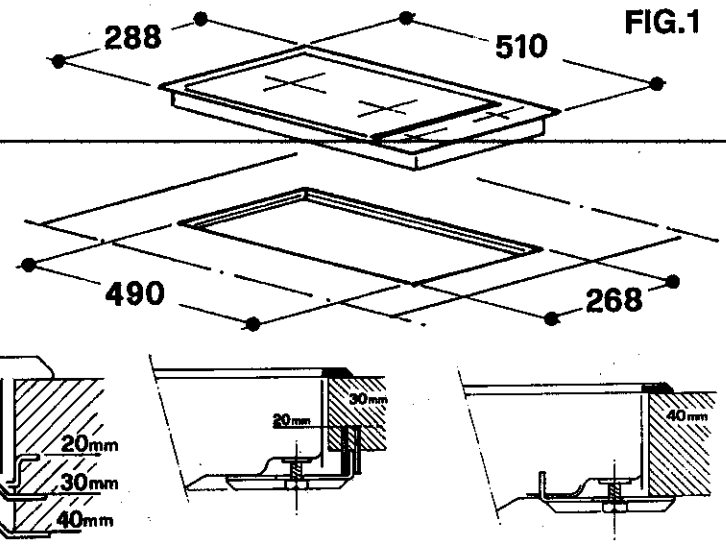
FIG.2

A	BRUCIATORI GAS GAS BURNERS BRÛLEURS À GAZ GASBRENNER QUEIMADOR DE GÁS QUEIMADORES DE GAS GASBRANDERS	1 RAPIDO FAST RAPIDE SCHNELL RAPIDO RAPIDO SNEL	2 AUSILIARIO SPARE AUXILIAIRE BEISTEHEND AUXILIAR AUXILIAR TOEGEVOEGD
B	PIASTRE ELETTRICHE ELECTRIC HOTPLATES PLAQUES ÉLECTRIQUES ELEKTRO-KOCHPLATTEN CHAPAS ELÉCTRICAS PLACAS ELÉCTRICAS ELEKTRISCHE PLATEN	1 ϕ 180	2 ϕ 145
B	PIANO VETROCERAMICO VITREOUS CERAMIC TOP SURFACE DE CUISSON EN VÉTROCÉRAMIQUE GLASKERAMIK-KOCHFLACHE PISO EM CERÂMICA VITRIFICADA TABLERO EN VETROCERÁMICA CERAMIEKGLAS KOKENVLAK	1 ϕ 180	2 ϕ 145
C	PIASTRA ELETTRICA ELECTRIC HOTPLATE PLAQUE ÉLECTRIQUE ELEKTRO-KOCHPLATTE CHAPA ELÉCTRICA PLACA ELÉCTRICA ELEKTRISCHE PLAAT	1 370 x 170 2500 W	
C	PIANO VETROCERAMICO VITREOUS CERAMIC TOP SURFACE DE CUISSON EN VÉTROCÉRAMIQUE GLASKERAMIK-KOCHFLACHE PISO EM CERÂMICA VITRIFICADA TABLERO EN VETROCERÁMICA CERAMIEKGLAS KOKENVLAK	1 300 x 145 2000 W (GRILL 800W)	

FIG.3

- Gli apparecchi a gas con accensione automatica sono già forniti di cavo di alimentazione.
- Gas appliances with automatic ignition are already provided with a power supply cable.
- Les appareils à gaz avec allumage automatique sont fournis munis du câble d'alimentation.
- Die Gasgeräte mit Selbstzündung sind bereits mit Speisekabel versehen.
- Los aparatos de gas con encendido automático están ya dotados de cable de alimentación
- Os aparelhos a gás com acendimento automático já são providos de cabo de alimentação.
- De gastoestellen met automatische ontsteking zijn al voorzien van een snoer.

- **INSTALLAZIONE**
- **INSTALLATION**
- **INSTALLATION**
- **INSTALLATION**
- **INSTALACIÓN**
- **INSTALAÇÃO**
- **INSTALLATIE**



- **UTILIZZATORI/COMANDI**
- **USER CONNECTIONS/CONTROLS**
- **APPLICATIONS/COMMANDES**
- **VERBRAUCHANSCHLUSSEN/SCHALTUNGEN**
- **UTILIZADORES/COMANDOS**
- **CONEXIONES PARA APLICACIONES/MANDOS**
- **UTILITIES/BEDIENINGEN**

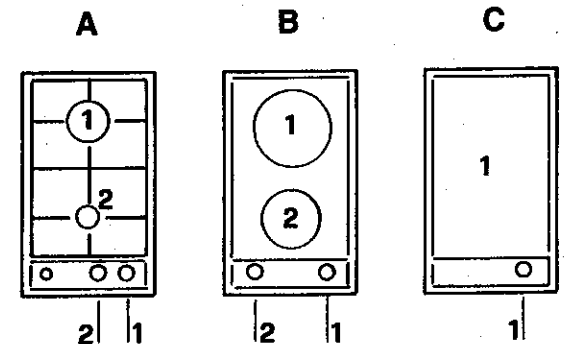


FIG.2

- **COLLEGAMENTO ELETTRICO**
- **ELECTRIC CONNECTION**
- **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**
- **ELEKTRISCHER ANSCHLUß**
- **CONEXIÓN ELÉCTRICA**
- **COLIGAÇÃO ELÉCTRICA**
- **ELEKTRISCHE AANSLUITING**

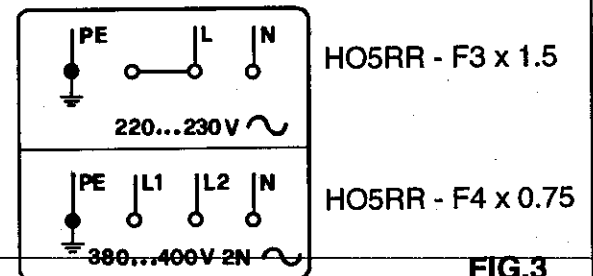


FIG.3